



2019 Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180, Tedeschi

Dynamisches Geschmackserlebnis mit Nachhall

Beschreibung:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall. Marne steht für Mergel, der Boden auf dem die Trauben für diese Amarone wachsen dürfen.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Venetien

Produzent:

Agricola Fratelli Tedeschi

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

30 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

35% Corvinone, 35% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer:

1193619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180

Tedeschi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Corvinone, 35% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.